33e Année. — Tome LXIV N° 1668 Paris, 17 Juin 1926

REVUE DE VITICULTURE

LES POSSIBILITES D'EXPORTATION DES VINS DE CONSOMMATION COURANTE

M. Prosper Gervais dans son livre sur l'exportation des vins, qui est un véritable modèle de documentation précise, a démontré que l'exportation constitue un des meilleurs remèdes à ces crises viticoles, qui trop souvent frappent nos viticulteurs et atteignent ainsi l'une des principales richesses économiques de notre pays.

Or dans certains milieux on a prétendu que l'exportation de nos vins ne pouvait se réaliser que pour nos vins de cru et de marque, et que nos vins courants devaient se contenter du marché intérieur. C'est une légende, qu'il convient de détruire. Certes, il n'est pas possible d'envisager l'exportation de nos vins de plaine à faible degré, — mais par contre, combien de vins du Midi titrant de 10° à 14°, qui sont à peu près inconnus à l'étranger, et qui par une propagande active pourraient y trouver un débouché rémunérateur ! Citons parmi tant d'autres les vins du Roussillon, de Maury, de Rivesaltes, de Banyuls, les vins des Costières, les vins de Frontignan, ceux aussi du Minervois et des Corbières.

Une mission que m'a confiée M. le Ministre de l'Agriculture en août et septembre dernier m'a permis de constater que sur les marchés de l'Europe centrale une place était à prendre par nos vins courants. Trois pays surtout sont des clients tout désignés pour notre Midi viticole : la Suisse, la Belgique et l'Allemagne. Il me sera facile de vous démontrer par quelques faits précis l'importance que doit prendre vers ces trois nations voisines l'exportation de nos vins courants.

Tout d'abord, permettez-moi de vous citer quelques statistiques pour prouver la nécessité de l'exportation de nos vins. Avant le phylloxéra, nous étions arrivés à exporter plus de 4 millions d'hectolitres de nos vins. Or jusqu'en 1875, nous n'importions que quelques dizaines de milliers d'hectos de vins étrangers. Et à cette époque, la production du vin était inexistante dans l'Afrique du Nord.

Après la guerre, la moyenne de nos exportations de vins atteint péniblement 1 million 1/2 d'hectos par an, tandis que la moyenne des importations de vins étrangers dépasse 2 millions 1/2 d'hectos, auxquels viennent s'ajouter plus de 5 millions de vins d'Algérie et 500.000 hectos de vins de Tunisie. On voit le

formidable décalage qui s'est produit depuis la guerre. Et ce n'est qu'en 1925 que nous avons retrouvé un excédent d'exportations à l'étranger sur nos importations, grâce à la diminution marquée des importations de vins étrangers descendue à moins de 700.000 hectos. Par contre, nos exportations sont en recul de 600.000 hectos sur les chiffres de 1924.

Il y a là une situation qui est un véritable scandale, si l'on songe que la France est le premier pays viticole du monde, qui a fourni en 1924 et 1925 plus de 50 % de la récolte mondiale du vin. Scandale d'autant plus grand que nous avons devant nous l'exemple de nations comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Grèce, qui sont arrivés à exporter de 5 à 40 % de leur production de vins.

Dans mon rapport de mission à M. le Ministre de l'Agriculture, que votre *Revue* a reproduit, j'ai signalé les moyens à employer pour intensifier nos exportations de vins courants. Je les rappelle brièvement : 1° propagande sous toutes ses formes, que devrait coordonner un office national du vin, et qui organiserait la participation de nos vins courants aux foires internationales, la création de restaurants, bodegas ou bars, avec consommation au litre ou au verre, des visites des hôteliers, sommeliers et restaurateurs étrangers dans nos régions viticoles de France, spécialement notre Midi, qui leur est presque inconnu, enfin des missions d'études et d'affaires de viticulteurs et négociants français vers les marchés étrangers à conquérir ou à développer ;

2° Conclusion d'accords commerciaux où les droits sur les vins seraient fortement réduits, et proportionnés au prix du vin dans les régions de production ;

3° Organisation de la défense de nos vins de cru et des appellations d'origine ;

4° Création du crédit à l'exportation ;

5° Réduction de 50 % des tarifs par fer pour les vins destinés à l'exportation, et création de services maritimes entre les ports du Midi et ceux du nord de la France, aïnsi que des grandes métropoles d'Anvers, Hambourg, Londres.

Et maintenant, je voudrais passer en revue les trois marchés que je vous indiquais en débutant, et où l'exportation de nos vins courants doit se développer avec le plus de facilités : la Suisse, la Belgique et l'Allemagne.

La *Suisse* importe bon an, mal an, de 1.200.000 à 1.400.000 hectos de vins étrangers, presque tous en fûts et de qualité courante. Elle a trois grands fournisseurs : l'Espagne, l'Italie et la France, mais la répartition nous laisse au dernier rang, avec, pour 1925, une expédition moyenne mensuelle de 25.000 hectos de vins courants contre plus de 50.000 pour l'Italie et 43.000 pour l'Espagne. Quant à nos vins de liqueur et de dessert, nous en envoyons en Suisse le total dérisoire de 5 hectos par mois contre 150 hectos pour l'Italie et 2.200 hectos pour l'Espagne.

Et ce qui est vraiment le comble, c'est que la totalité des vins espagnols à destination de la Suisse emprunte forcément notre territoire, où ils bénéficient des mêmes tarifs de chemins de fer que nos vins qu'ils concurrencent. De plus le prix des vins espagnols en pesetas est sensiblement plus élevé que

celui de nos vins en francs-papiers. C'est donc une certitude que le jour où nous aurons organisé notre exportation des vins courants en Suisse, nous développerons formidablement nos envois. Les chiffres des dernières années sont suggestifs à cet égard — au lieu de 100.000 hectos en 1922, nous en avons expédié 160.000 en 1923, 203.000 en 1924 et 293.000 en 1925, mais nous sommes loin encore des 750.000 hectos qu'ont atteint en 1924 les vins italiens et des 410.000 hectos de vins espagnols pour cette même année.

Une notice commerciale sur le commerce des vins en Suisse avait été rédigée en 1911 par l'Office National du Commerce Extérieur. A côté de statistiques, tarifs douaniers, prix des transports des centres producteurs aux principales villes de Suisse, cette brochure renfermait une série de conseils et d'avis sur le goût des consommateurs, le prix de vente, le choix d'un représentant, la concurrence des vins étrangers, la législation locale et les procédés de publicité employés, enfin une liste des négociants en vins et principaux restaurateurs de Suisse.

Je me propose de reprendre cette brochure et de la remettre à jour, d'accord avec la C. G. V. dont j'ai sollicité le puissant appui et avec les groupements des Chambres de commerce ou Chambres syndicales des régions viticoles de France. Je serais heureux que votre Société m'apportât son concours dans cette œuvre de propagande et de vulgarisation que je pourrai poursuivre ensuite pour d'autres marchés étrangers.

J'ai pu constater en tous cas en Suisse et me convaincre par l'étude du marché helvétique du vin depuis 1900 que la consommation des vins français en Suisse augmente avec l'abondance de la récolte et la baisse des cours. Nos vins étant appréciés, j'entends nos vins de table courants, nous sommes toujours certains de trouver en Suisse, en cas de surproduction, un débouché considérable et nos viticulteurs ne doivent pas oublier que le prix moindre de nos vins français par rapport à ceux de nos concurrents pour un produit au moins égal en qualité, leur assure une clientèle très bien disposée.

J'en dirai autant de la *Belgique*, où nous pouvons augmenter dans de grosses proportions notre exportation de vins courants. La consommation du vin a fait en Belgique des progrès énormes. En effet, en 1913, la Belgique achetait 350.000 hectos de vins à l'étranger. Elle en a acheté 600.000 en 1923 et 820.000 en 1924. Cette progression est d'autant plus frappante que pendant la même période, la consommation de l'alcool et de la bière étaient en régression marquée, la première passant de 2 litres par habitant à 1 litre, 2 en 1923, et la seconde de 17 à 15 millions d'hectos. On peut dire que, depuis la guerre, le goût du vin s'est répandu en Belgique dans toutes les classes, mais surtout dans la classe ouvrière, à la suite de l'habitude du pinard.

C'est l'Espagne qui a bénéficié, plus que nous de ce développement de la consommation des vins courants. Elle en a expédié 170.000 hectos en 1924 contre à peine 100.000 de nos vins du Midi et d'Algérie. Quant au Portugal, il a inondé le marché belge de portos et de madères vrais ou faux, alors que nos muscats et vins de liqueur sont à peine connus. Ce n'est pas tout encore. Non seulement nous sommes battus en brèche en Belgique par

les vins étrangers, mais nous avons à lutter contre les fraudeurs de plus en plus nombreux, qui vendent n'importe quel vin sous n'importe quelle étiquette. Contre ces pratiques délictueuses, il est temps d'appliquer les dispositions protectrices de nos vins de l'accord commercial franco-belge que les deux Parlements doivent se hâter de ratifier.

Mais il faut aussi que nos producteurs et négociants en vins s'organisent pour reconquérir le marché belge, dont nous étions les fournisseurs presque exclusifs avant la guerre. Et pour cela, il s'agit de faire connaître nos vins de table du Midi et de l'Algérie par une propagande intense, en profitant des foires, comme celle de Bruxelles, en installant des stands de dégustation. Il faut aussi faire parvenir nos vins courants à des prix sensiblement inférieurs à ceux des vins espagnols, ce qui est facile avec un service régulier par mer entre Cette, Port-Vendres, Alger et Oran d'un côté et Anvers de l'autre, avec aussi la création à Anvers d'un entrepôt chargé de fournir aux besoins du pays. Le prix du transport actuel par wagon-réservoir est de 20 francs l'hecto de Narbonne à Bruxelles. Il est de 47 francs la tonne d'Oran à Anvers par mer, soit quatre fois moins.

Il faut encourager la fondation de comptoirs de ventes de nos vins courants, sur le modèle de ce que fait la Maison Nicolas en France, et où on vendrait un bon vin de table à 2 francs le litre, au lieu du prix actuel de 3 fr. 50 au minimum. Il faut soutenir des initiatives comme celle de M. Giran, du Gard, qui a proposé l'achat d'une péniche, portant sur son pont un hall de dégustation, et dans ses flancs un millier d'hectos en barriques de crus de nos différents terroirs. La péniche circulerait sur les canaux belges et serait louée pour une campagne de vente au négociant ou au syndicat de négociants le plus offrant.

Certes, il y a déjà eu des progrès de réalisés et les statistiques douanières de janvier 1926 montrent que l'exportation de nos vins en fûts a presque doublé sur les chiffres correspondants de janvier 1925 passant de 12.000 à 20.000 hectos. Mais on peut faire mieux encore. A 20 litres de vin par an et par habitant, ce qui est la consommation moyenne de notre Flandre française, cela ferait une consommation pour la Belgique de 1.600.000 hectos. Il est donc bien certain que le marché belge qui n'en absorbe actuellement que 850.000 est loin d'être saturé.

J'en arrive au troisième pays que je voudrais indiquer comme client tout désigné pour nos vins courants : *l'Allemagne*. Le Reich consommait avant la guerre environ 3 millions d'hectos de vins par an, dont plus de la moitié lui était fourni par les vignobles rhénans et alsaciens. Aujourd'hui, l'Allemagne a perdu nos belles provinces de l'Est. Les récoltes de Rhénanie sont de plus en plus réduites, et la consommation s'est cependant maintenue à peu près au même niveau qu'avant guerre, variant de 2.600.000 à 2.800.000 hectos. Par contre, la consommation de la bière qui était de 69 millions d'hectos en 1913, soit 100 litres par an et par habitant est tombée à 34 millions en moyenne de 1922 à 1925, soit une moyenne de 49 litres par an et par habitant.

On voit donc que l'Allemagne constitue un marché intéressant pour notre exportation de vins, surtout pour nos vins courants, à bon marché. L'année 1924 a été caractéristique à cet égard puisque nous avons envoyé en Allemagne 370.000 hectos de vins, dont 305.000 de vins en fûts. L'exemple de la Sarre est encore plus probant. Dans ce petit pays, grand comme un petit département français et peuplé de 700.000 habitants, l'exportation de nos vins courants a passé de 25.000 hectos en 1920 à près de 80.000 en 1924. Au fur et à mesure que s'élève le prix de la bière en Allemagne, la concurrence du vin se fait plus facile. Il est indispensable de sauvegarder et de développer ce débouché de premier ordre, qui jusqu'en 1924 était en tête de nos clients étrangers pour nos vins de consommation courante.

Or l'année 1925 a été véritablement catastrophique. Le tableau suivant est plus éloquent à cet égard que de longs commentaires :

Importation en quintaux métriques de vins étrangers en fûts en Allemagne

Pays	Novembre 1924	Novembre 1925
France	42.000	2.700
Espagne	35.000	55.000
Italie	4.500	12.500
Portugal	2.500	3.000
Grèce	2.000	8.200

Ainsi, tandis que tous nos concurrents améliorent leur situation, certains de façon notable comme les Grecs, les Italiens et les Espagnols, nous voyons la nôtre empirer chaque jour, et du premier rang où nous étions encore en janvier 1925, nous sommes tombés au dernier en novembre. Le mois de décembre a été plus mauvais encore, puisque nous n'avons envoyé en Allemagne que 1.000 hectos de vins courants. Cela tient à ce que nous payons le tarif douanier maximum de 80 marks par hecto, alors que nos concurrents bénéficient du tarif réduit de 20 marks que des accords commerciaux signés en octobre 1925 ont accordé à l'Espagne et à l'Italie.

On voit combien il est urgent qu'aboutissent les négociations commerciales entamées depuis dix-huit mois, et que nous puissions avoir un accord avec l'Allemagne nous garantissant le même tarif douanier pour nos vins que pour les vins italiens et espagnols. Nous aurons vite fait alors de reprendre le terrain perdu, surtout si nous savons pratiquer une politique de transport par mer et par les fleuves et canaux allemands, notamment avec Hambourg et Brême et en utilisant le Rhin, l'Elbe, l'Oder et tout le réseau de voies fluviales qui unissent ces grandes artères.

La moyenne de nos exportations de vins en Allemagne était supérieure à 400.000 hectos de 1900 à 1913. Elle était tombée à 160.000 hectos en 1922 pour remonter à 220.000 en 1923 et à 370.000 en 1924. Elle s'est effondrée à nouveau à 190.000 hectos en 1925, tandis que le chiffre d'importation de vins étrangers en Allemagne se maintenait aux alentours de 900.000 hectos, et que tous nos concurrents bénéficiaient de cette carence.

Nos organismes français d'expansion commerciale, l'Office National du Commerce Extérieur en tête, sont prêts à seconder l'œuvre indispensable que nos viticulteurs et notre commerce du vin doivent entreprendre. En Suisse, notre attaché commercial à Berne, et notre Office commercial à Zurich, — en Belgique, notre attaché commercial à Bruxelles et nos Chambres de commerce françaises à Bruxelles, Angers, Liége, Gand et Charleroi, en Allemagne notre attaché commercial à Berlin, nos agents commerciaux à Hambourg et Francfort-sur-le-Mein, notre Chambre de commerce française à Mayence, enfin dans tous ces pays, nos consuls et agents consulaires soutiendront les efforts de notre viticulture.

Le Gouvernement, en aménageant des tarifs de transport réduits pour les vins destinés à l'exportation, en concluant des accords commerciaux, où notre vin de France, nos vins courants surtout bénéficieront de clauses favorables, donnera son puissant appui à une œuvre qui vise non seulement au relèvement de nos départements viticoles menacés dans leurs intérêts vitaux par des crises trop fréquentes, mais au redressement de notre franc et à l'accroissement de la prospérité économique du pays tout entier (1).

Léon Douarche,

Chef de service à l'Office National du Commerce Extérieur,
Chargé de mission du Ministre de l'Agriculture.

UNE NOUVELLE FORMULE DE FIXATION DES SALAIRES EN VITICULTURE

I

Le problème de la fixation des salaires n'est pas aisé à résoudre à l'heure actuelle. L'instabilité de notre devise qui modifie souvent le prix de la vie rend impossible toute convention à longue échéance. Le cultivateur comme le viticulteur sont constamment sollicités par leur personnel pour des rehaussements de salaire, alors qu'ils sont tous deux dans l'ignorance des prix auxquels ils vendront eux-mêmes leurs produits, dont ils ne sont nullement maîtres du marché.

L'industriel établit ses prix de revient et fait ses prix de vente, alors que l'agriculteur subit les cours existant imposés par le commerce non seulement national, mais international. Au surplus, l'enchevêtrement de ses productions lui interdit bien souvent l'établissement d'un prix de revient exact.

Aussi les questions de salaires prennent-elles en agriculture une importance d'autant plus considérable que, malgré l'aide du machinisme, la main-d'œuvre, surtout en viticulture, constitue un chapitre presque essentiel des prix de revient.

Certes, les revendications ouvrières sont défendables au premier chef. Nul ne saurait les contester, et c'est bien l'infériorité des salaires à la campagne qui a poussé depuis toujours l'ouvrier agricole à s'engager dans l'industrie.

(1) Rapport à la session annuelle des viticulteurs de France.

D'autres causes ont agi, mais celle-là a été une des plus actives. Aussi bien, principalement en viticulture, des essais de relèvement de salaires, ou mieux de réajustement des salaires, ont-ils été tentés par le moyen de la *participation aux bénéfices*.

Ces essais ont été sans lendemain. Ils obligeaient le chef d'exploitation non seulement à ouvrir ses livres de comptes devant ses ouvriers, mais encore à permettre à ceux-ci de manifester leurs critiques sur la gestion de l'affaire en cas d'un bénéfice trop réduit. De ce fait, la participation aux bénéfices conduisait à une *crise d'autorité* extrêmement préjudiciable à la bonne tenue d'une exploitation.

On dut alors se rabattre sur un système prévoyant simplement la fixation du salaire en proportion du prix de certaines denrées : blé dans les régions de grande culture, vin dans les régions viticoles, etc. La formule a, là encore, trompé les espérances. Excellente dans son principe, elle avait le grave défaut comme la précédente de *réduire trop fortement le salaire lorsque les denrées ne se vendaient pas bien* et on sait qu'en viticulture les prix sont extrêmement fluctuants d'une année sur l'autre. D'autre part, si l'on règle le salaire sur le prix, il arrivera que les salaires seront précisément élevés lorsque la récolte sera mauvaise et que l'exploitant aura réalisé les plus faibles bénéfices.

Il y aurait donc lieu d'imaginer un salaire à deux parties :

1° Une partie *fixe* qui serait le fameux *salaire d'airain* dont parlent les économistes et qui est un minimum nécessaire à la vie de l'ouvrier de famille normale.

2° Une partie *variable* qui serait calculée sur une base tenant compte à la fois du *prix des denrées* et des *quantités récoltées*. Il semble qu'en effectuant le produit du nombre d'hectolitres par le prix de l'hectolitre, on aurait un chiffre assez près chaque année de la réalité pour permettre d'y asseoir un calcul de partie variable.

Mais cette formule, qui proportionnerait le salaire à la productivité de l'exploitation, ne tient pas compte d'un autre élément essentiel : le coût de l'existence.

Force était donc de trouver mieux. Voici à ce sujet deux solutions très acceptables du problème.

II

En premier lieu, une excellente formule, indépendante du prix des produits agricoles et du chiffre des bénéfices de l'exploitation, a été récemment adoptée dans l'horticulture méridionale. Il s'agit des salaires à échelle mobile variant suivant *le coût de la vie*.

A la suite d'un mouvement de grève les délégués patrons jardiniers de la ville de Perpignan et les délégués ouvriers se sont mis d'accord en qualité d'arbitres aux termes de la loi du 27 décembre 1892 sur la conciliation et l'arbitrage.

Voici, extrait des minutes de la Justice de Paix de Perpignan, comment fonctionne ce système de salaires à échelle mobile.

« L'an mil neuf cent vingt-six et le onze avril ;

« Devant nous...., Juge de Paix du Canton Est de Perpignan, en notre « Cabinet, sis rue Mailly, N° 21, ont comparu sur notre convocation, en con- « formité de la loi du 27 décembre 1892 sur la conciliation et l'arbitrage :

« M... M... M..., délégués patrons d'une part,

« M. M... M..., délégués ouvriers d'autre part, lesquels comparants nous ont déclaré qu'ils se présentent devant nous pour être constitués en Comité de conciliation en vertu de la loi du 27 décembre 1892. Nous leur avons donné acte de leur déclaration et sur leur demande, nous les avons constitués en Comité sous notre présidence.

« Nous avons alors donné au Comité lecture des diverses réclamations formulées par les délégués ouvriers.

« 1° La durée du travail du 15 mars au 15 septembre, de neuf heures ;

« 2° Un salaire journalier de 25 fr. minimum pour les hommes ;

« 3° Un salaire journalier de 15 fr. minimum pour la main-d'œuvre féminine ;

« 4° Le repos hebdomadaire pour les domestiques ;

« 5° Application de l'échelle mobile de la manière suivante :

« A partir de la mise en application de la convention, il sera accordé une indemnité qui sera variable suivant les indices du coût de la vie à partir de l'indice 550 qui correspond au taux actuellement établi (pour la journée de 9 heures 1/2). Cette indemnité sera fixée chaque mois d'après la Statistique du coût de la vie établie par le Ministère de l'Intérieur ; elle sera payable par semaine à raison de cinq centimes par point chaque fois que l'indice sera augmenté de 10 points.

« Les délégués patrons après les observations que nous leur avons faites ont déclaré accepter toutes les conditions imposées par les ouvriers, sauf toutefois en ce qui concerne les heures de travail journalier qu'ils désirent voir fixer à dix heures.

« A notre demande, les délégués patrons ont consenti à réduire à neuf heures et demie les heures de travail journalier, ce que les délégués ouvriers après avoir pris l'avis de leur syndicat ont déclaré accepter. Les domestiques cesseront le travail du jardin à la même heure que les ouvriers à la journée.

« Moyennant ces conditions consenties et acceptées de part et d'autre, les parties demeurant conciliées sur les contestations qui les divisaient.

« De tout ce que dessus, nous avons dressé le présent procès-verbal de conciliation qui a été écrit sous notre dictée par M. X..., commis greffier de notre Justice de Paix, pour ce intervenant après la clôture des débats et signé par tous les membres sus-nommés du Comité de conciliation ainsi que par nous et notre commis greffier après lecture faite. »

A Rivesaltes, un Congrès Départemental des Ouvriers Viticoles s'est tenu le 4 avril dernier.

Une *convention collective* de travail a été élaborée déterminant le taux des salaires suivant les travaux, la durée de la journée de travail, l'occupation des ouvriers étrangers et le réglement des différends qui pourraient survenir à l'occasion de l'exécution du travail.

Voici cette convention :

Prix et conditions de main-d'œuvre établis au Congrès de Rivesaltes le 4 avril 1926

Article premier. — Pour les travaux ordinaires, le salaire horaire minimum sera de 2 fr. 50 et celui de la femme de 1 fr. 50, plus 2 litres de vin pour l'homme et 1 litre de vin pour la femme (vin loyal et marchand).

Art. 2. — Une allocation en espèces correspondant au prix du vin qui doit être donné, sera payée chaque fois que l'indemnité en nature ne sera pas accordée.

Le taux de cette allocation sera calculé sur le prix du vin établi chez le débitant de la localité.

Art. 3. — Un supplément de 2 fr. par jour sera alloué pour les travaux de sulfatage et l'emploi de produits arsenicaux ainsi qu'aux ouvriers et ouvrières chargées de la préparation.

Art. 4. — Tout journalier employé à la conduite des chevaux recevra une indemnité journalière de 2 fr. pour les soins à leur donner, les amener aux vignes et les ramener à l'écurie.

Art. 5. — Les prix ci-dessus établis sont compris pour une journée maximum de 8 heures et respect des usages locaux.

Art. 6. — Les heures supplémentaires seront payées à raison de 3 fr. 50 et les heures de nuit à raison de 5 fr. Les heures de nuit partiront après le repas du soir.

Art. 7. — Toute heure commencée sera payée.

Art. 8. — Le salaire minimum des domestiques à l'année sera de 600 fr. par mois non nourri et 380 fr. nourri. Le contrat de louage d'habitation sera fait à partir du contrat de travail. La nourriture sera bonne et le couchage convenable.

Art. 9. — Application de l'échelle mobile des salaires.

A partir de la mise en vigueur du présent contrat, il sera donné une indemnité de salaire qui sera variable avec les indices du coût de la vie.

Cette indemnité sera calculée sur la base du salaire de 20 fr. par jour et à partir de l'indice 500 qui correspond au salaire minimum actuellement établi.

Cette indemnité mobile sera établie chaque mois et payable par semaine, à raison de 0 fr. 04 par point à chaque fois que l'indice aura augmenté de dix points.

Conditions particulières

Art. 10. — Les ouvriers étrangers seront occupés aux mêmes taux et conditions que les ouvriers français. La main-d'œuvre sédentaire devra toujours être employée avant la main-d'œuvre volante et inorganisée.

Art. 11. — Aucun ouvrier ne pourra être renvoyé pour faits de grève ou exercice du droit syndical.

Art. 12. — Les femmes ne porteront pas la machine à sulfater et à soufrer.

Art. 13. — En cas de conflit, une commission composée de 3 ouvriers et 3 patrons désignés par leur syndicat sera nommée pour trancher les différends qui pourraient surgir.

La pratique nous renseignera sur la valeur de cette méthode d'échelle mobile à laquelle ou peut seulement faire le reproche de placer l'ouvrier dans une trop complète indépendance d'une exploitation à laquelle il apporte cependant tous ses soins.

Abel Beckerich,
Ingénieur agricole.

ACTUALITÉS

Situation du vignoble de la Haute-Garonne (G. Héron). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Propagande internationale en faveur des engrais azotés. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Exposition de produits agricoles, les 26 et 27 juin 1926, à Perpignan. — Bibliographie.

Situation du vignoble de la Haute-Garonne

Les travaux de culture en 1926 se sont opérés dans des conditions parfaites, grâce à une longue période — janvier et février — qui n'a pas été pluvieuse; les labours ont été facilement avancés et la taille faite en temps opportun ; cependant, il règne une certaine inquiétude chez les viticulteurs.

Nous savons que l'an dernier assez rares furent ceux qui ont convenablement surveillé leurs vignobles, le Mildiou a fait des ravages très importants, les vignobles dont le sol a été avant l'hiver recouvert de feuilles mildiousées, sont donc très menacés.

D'autre part, quelques vignobles ont beaucoup souffert cet hiver d'une vague de froid ; le thermomètre, dans certaines cours de fermes abritées, est descendu à 19° au-dessous de zéro, ce qui fait supposer un froid plus intense encore au milieu du vignoble.

Les bourgeons, au moment du repos complet de la sève, semblaient à l'abri; il n'en fut rien, une période un peu tempérée pour la saison avait provoqué un petit mouvement de sève, du moins la chose paraît probable ; ce qui est certain, c'est que presque tous les bourgeons ont été gelés, aussi bien sur les bois taillés à deux yeux que sur les bois longs que l'on aurait pu soupçonner d'avoir été mal aoûtés ; maintenant que la végétation est partie, on peut juger de l'étendue du mal qui est absolu, très rares sont les bourgeons épargnés. Cette vague de froid a suivi la vallée de la Garonne, à partir de Toulouse jusque vers Montauban et au-delà, s'étendant par ailleurs en largeur, prenant la vallée de Giroux jusque vers Fronton. Si pénible que soit ce désastre pour les viticulteurs atteints, cependant ce n'est qu'un mal localisé qui ne saurait sérieusement modifier la totalité de la production escomptée ; ce qui préoccupe tous les viticulteurs, c'est la température ambiante et la fréquence des jours de pluie.

Sauf cette vague de froid dont je parlais plus haut, l'hiver a été très doux

et la végétation des vignes a été en avance d'un mois ; déjà le 10 avril il y avait des pousses de 8 à 10 centimètres de longueur ; le 11 il faisait un froid assez vif, quelques bourgeons ont été gelés ; mais c'est plutôt un refoulement de sève dont a souffert le vignoble, ce qui est toujours préjudiciable. Quelques vignes, par exemple des Jurançons et des Gros-Noirs, qui semblaient en retard sans qu'on puisse en expliquer la cause, ont particulièrement souffert de ce refoulement de sève.

Le 1 er mai, les promesses de récolte étaient satisfaisantes, on apercevait quelques raisins en assez grand nombre et d'aspect vigoureux ; cependant la situation s'est un peu modifiée, la température a été très variable, l'hiver semblait réapparaître, beaucoup de raisins ont filé et par là-même la récolte serait de beaucoup amoindrie si quelques nouveaux bourgeons tardifs n'étaient pas apparus, laissant cependant un déficit certain.

Est-ce pour cette cause seule ou d'autres encore que l'activité des affaires reprend? Je ne sais, mais les demandes sont nombreuses ; le cours des petits vins, qui ne pouvait dépasser 8 fr. le degré, est passé à 9 et même 10 fr. le degré et on paraît assez facilement croire qu'ils monteront plus haut ; il se produit en ce moment un jeu de bascule ; au début de la campagne, seuls les vins à fort degré étaient recherchés; aujourd'hui, en raison de la hausse des cours, les petits vins deviennent plus intéressants.

Les viticulteurs avaient su résister aux offres du commerce ; je les en félicite, car il est certain que le vin, dont les débouchés à l'extérieur ne sont pas assurées comme ils devraient l'être, ne suit pas la hausse des cours de la plupart des denrées agricoles, de toutes les marchandises en général.

Le cours du blé a quintuplé, le bétail vaut sept fois ce qu'il valait avant guerre, pendant que le vin ne se vendait que trois fois plus, et comme le coût de toutes les matières premières, comme aussi le prix de la main-d'œuvre suivent la marche ascendante du cours de toutes les denrées ou le cours inverse de la dépréciation du franc, ce qui revient au même, il se trouve que le viticulteur traverse une crise particulièrement difficile par rapport aux risques encourus.

La gelée de glace, dont je parlais plus haut, localisée d'ailleurs, va permettre aux viticulteurs de faire quelques observations intéressantes ; les charpentes des tailles de Royat sont atteintes, il sort bien quelques bourgeons sur les vieux bois, mais beaucoup poussent mal; quelques pousses qui semblent plus vigoureuses se flétrissent lorsqu'elles ont atteint une longueur de 10 centimètres; celles-ci semblent succomber sous leur propre poids et tombent. Quelques viticulteurs avaient espéré pouvoir pratiquer la greffe de Cadillac, ce qui leur aurait permis de reconstituer dès cette année les vignes trop atteintes ; malheureusement, le temps pluvieux et la boue que cela occasionne a nui à la bonne exécution de ce travail en son temps.

Il y a quelques observations très intéressantes à faire sur les hybrides producteurs ; quelques-uns ont nettement résisté à la glace de cet hiver, il serait heureux que ce soient ceux-là mêmes qui produisent les meilleurs vins, ressemblant à des viniferas, les seuls hybrides que nous voudrions voir multiplier.

G. Héron.

Propos viticoles

Conseils pour les traitements de la vigne. — Sous ce titre, le Dr Muller, directeur de l'Institut Viticole badois publie d'abondants détails sur les traitements anticryptogamiques et insecticides, lesquels, comme nous l'avons déjà dit, procèdent un peu différemment des nôtres.

L'auteur donne comme type de préparation mixte à employer simultanément contre l'Eudémis et le Mildiou le mélange suivant :

A 2 ou 3 kilos de chaux éteinte en pâte on ajoute 150 à 200 gr. d'un arséniate quelconque et l'on triture le tout jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse

homogène que l'on dilue ensuite avec 50 litres d'eau environ. Dans un autre récipient, on prépare une solution de 1 kilo de sulfate de cuivre dans 50 litres d'eau. On verse alors lentement cette solution dans la préparation arsenicale en agitant constamment.

Il ne faut pas perdre de vue que les meilleures préparation restent parfois sans effet si l'on ne s'applique pas à atteindre avec soin tous les insectes, et il est bon d'avoir recours aux pulvérisateurs à forte pression qui enrobent mieux les parasites.

Enfin, au dire de l'auteur, on aurait intérêt à traiter séparément l'Eudémis que l'on détruit bien avec la préparation ci-dessus, et la Cochylis pour laquelle il vaut mieux utiliser les préparations nicotinées. Une bonne formule est la suivante :

100 litres d'eau, 1 kg 5 d'extrait de nicotine et 500 grammes de savon de Marseille

Boissons mousseuses non alcooliques. — La crise vinicole a provoqué chez un grand nombre d'œnologues le désir fort louable de trouver les moyens propres à augmenter la consommation du produit de la vigne. Pour le mettre à la portée de ceux qui, pour des raisons de régime ou d'opinion, s'interdisent l'usage de l'alcool, on a cherché à créer des boissons dites sans alcool, dont les vertus ressemblent par ailleurs à celles du vin. Ces breuvages, si différents de leur équivalent alcoolique, trouvent cependant une clientèle qui n'est pas négligeable.

M. Monti, l'œnologue bien connu, a fait breveter un procédé permettant de préparer une boisson mousseuse non alcoolique ayant toutes les propriétés « excitantes et exhilarantes » des vins mousseux, action stimulante différente de l'ivresse en ce sens qu'elle n'en a pas les effets intoxicants.

Le procédé consiste à épuiser les raisins incomplètement mûrs avec le jus de raisin lui-même, puis d'évaporer à basse température et dans le vide de façon à ce que le jus se concentre sans perdre les parties volatiles qui le parfument. On obtient ainsi un sirop concentré, véritable matière première pour la préparation de diverses boissons.

La dilution de ces sirops donne un liquide très parfumé, que l'on peut charger d'acide carbonique ou livrer non mousseux. Dans les deux cas, la stérilisation s'impose.

La préparation de ces produits semble exiger une installation un peu compliquée que seul un large écoulement pourrait justifier.

Les gelées et la végétation. — L'effet du gel sur la végétation apparaît aux yeux du viticulteur comme une catastrophe irrémédiable et sa première évaluation du dégât conclut toujours à des pertes très supérieures à ce qu'elles sont en fin de récolte.

Un agronome américain prétend que l'effet des gelées se trouve très fortement atténué au cours de la période végétative et que sauf de rares exceptions, les plantes restaurent aisément les organes atteints et qu'il n'en résulte en dernier ressort qu'une très faible perte.

C'est peut-être exact pour les premières gelées, mais celles que nous venons de subir sont trop tardives pour ne pas laisser un préjudice persistant. Prétendre le contraire, c'est se laisser inspirer par des considérations d'ordre sentimental ou mystique semblables à celle qui inspira au fabuliste le vers connu :

Dieu fait bien ce qu'il fait.

L'emploi de la tourbe en viticulture. — La tourbe pulvérisée est de plus en plus utilisée en Allemagne où elle rend paraît-il de grands services, principalement en pépinières, où on l'utilise en mélange avec le sable. Elle se prête à diverses applications et permet de modifier la structure des sols trop caillouteux ou trop compacts. Dans certaines régions, un mélange de tourbe et de sciure de bois sert de litière aux animaux de la ferme et l'on obtient ainsi un fumier qui possède de grands avantages sur le fumier ordinaire.

La tourbe maintient l'humidité du sol et le soustrait aux variations de température en raison de sa faible conductibilité. Elle a en outre l'avantage d'être un excellent support des bactéries nitrifiantes qui s'y développent abondamment.

Divers brevets allemands utilisent la tourbe comme véhicule d'engrais nouveaux, lesquels jouissent déjà d'une certaine notoriété. Certains auteurs prétendent même que l'emploi de la tourbe peut éviter l'achat d'engrais azotés et réaliser la fixation de l'azote dans le sol en quantité largement suffisante.

Dr A. Hubert et A. Bailly,

Laboratoire œnologique de Béziers.

Propagande internationale en faveur des engrais azotés. — Sur l'invitation de la British Sulphate of Ammonia Federation, de Londres, et du Stickstoff Syndikat, de Berlin, une Conférence internationale s'est tenue à l'Hôtel Régina, à Biarritz, les 27 et 28 avril 1926, pour discuter diverses questions relatives à la propagande en faveur des engrais azotés. Sous la présidence de M. Milne Watson, de la British Sulphate of Ammonia Federation, elle réunit les représentants de dix pays.

On trouvera ci-après un résumé succinct des différentes communications.

Suivant le Docteur Julius Bueb, de Berlin, la propagande de l'azote doit se poursuivre par une politique de prix de vente modérés et par la création de nouveaux engrais. Le développement de l'industrie allemande de synthèse a approvisionné l'agriculture mondiale de quantités croissantes d'azote à meilleur marché qu'avant la guerre. Des recherches ont été faites pour lui fournir de l'azote sous des formes nouvelles et plus appropriées.

M. Speyer, de Londres, donna une confirmation éclatante de l'efficacité d'une telle propagande. Il montra par des exemples typiques que l'abaissement du prix des engrais azotés n'en a pas seulement développé l'usage, mais l'a étendu à des cultures pour lesquelles il ne constituait pas jusqu'alors un profit.

Le judicieux emploi des engrais azotés entraîne des conséquences économiques qu'étudia le docteur Hermann Warmbold, de Berlin. En augmentant dans les anciens pays de cultures la productivité du sol, il nourrit plus d'hommes sur une même superficie et permet de tourner vers d'autres activités une partie toujours plus importante de la population. Les mêmes effets sont encore plus sensibles dans les pays tropicaux et subtropicaux. M. Galland, du Comptoir Français de l'Azote et M. Carrol, de Londres, participèrent à la discussion de ce rapport.

Les professeurs, Docteurs Erwin Baur, de Berlin et Hermann Nilsonn Ehle, de Lund (Suède), à la suite de recherches de plusieurs années, exposèrent des conclusions concordantes : on peut créer de nouvelles variétés culturales qui, si l'on double les doses habituelles d'engrais azotés, sont capables de grands rendements.

Ces rapports firent l'objet de discussions ou intervinrent notamment les docteurs Russel Oakley, de Washington et Lipmann, de New-Jersey.

Comme directive générale, le professeur docteur Karl Bosch, de Ludwigshafen, indiqua qu'en l'état rudimentaire de nos connaissances agronomiques, les producteurs d'azote ont le devoir de venir en aide aux savants dont les recherches leur permettront d'édifier une propagande vraiment scientifique.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne procédera prochainement à l'adjudication pour la fourniture des engrais et autres matières qui lui seront nécessaires pendant le deuxième semestre 1926.

Les maisons qui sont en relations d'affaires avec le Syndicat recevront, comme d'habitude, le cahier des charges et les autres pièces de l'adjudication; celles qui n'ont pas encore soumissionné au Syndicat et qui désireraient le

faire, peuvent en faire la demande à M. Blanchard, Directeur, « Maison de l'Agriculture », Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Les soumissions devront être adressées avant le 28 juin, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 13.700 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à plus de 31.000.000 de kilos, représentant une valeur d'environ 9.200.000 francs.

Exposition de Produits agricoles, les 26 et 27 juin 1926. à Perpignan. — Une exposition de produits agricoles obtenus dans les Pyrénées-Orientales est organisée par l'Office agricole et la Direction des Services agricoles à l'occasion du XIVe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles, les 26 et 27 juin 1926.

Les produits suivants pourront être exposés :

1° *Vins et leurs dérivés* (alcool, tartres, etc.) ;
2° *Légumes, fruits et leurs dérivés* (huile d'olive ou de pépins de raisins);
3° *Fleurs ;*
4° *Miels* et leurs dérivés (cire, hydromel, etc.).

Les producteurs des Pyrénées-Orientales sont invités à participer, aussi nombreux que possible, à cette exposition qui permettra de faire connaître et apprécier les produits agricoles du département par l'élite des agriculteurs de toutes les régions de France réunis à Perpignan du 24 au 27 juin à l'occasion du XIVe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

Les produits exposés devront être envoyés ou apportés aux adresses indiquées ci-dessous, avant le 20 juin pour les vins, miels et leurs dérivés, et le 25 juin pour les produits périssables (légumes, fruits, fleurs) ;

Les vins et leurs dérivés au Syndicat Agricole des Pyrénées-Orientales, 19, avenue de Grande-Bretagne, à Perpignan. ;

Les produits horticoles, les fruits et leurs dérivés, ainsi que les fleurs, au Syndicat Horticole du Roussillon, 9, rue Camille-Desmoulins, à Perpignan ;

Les miels et leurs dérivés, à la Direction des Services agricoles, 16, rue du Castillet, à Perpignan.

A l'issue de l'exposition, il sera attribué aux exposants, selon leur mérite, des diplômes, plaquettes ou médailles.

Un règlement de l'exposition sera remis ou envoyé gratuitement à toutes les personnes qui en feront la demande à M. Soursac, directeur des Services agricoles, commissaire général de l'exposition, 16, rue du Castillet, à Perpignan.

Le public sera admis à visiter gratuitement l'exposition, le dimanche 27 juin, de 9 heures à midi et de 14 h. 30 à 18 h. 30, au Syndicat Agricole, 19, avenue de Grande-Bretagne, à Perpignan, pour les vins et leurs dérivés, et au Syndicat Horticole du Roussillon, rue Camille-Desmoulins, à Perpignan, pour les autres produits.

Bibliographie

L'Immigration en France, par Marcel Paon. — Conséquences et Limitation de l'Immigration ; Législation et Réglementations françaises concernant les étrangers ; Réglementations étrangères de l'Immigration ; Une Politique française de l'Immigration.

Préface de M. Albert Thomas, Directeur du Bureau International du Travail. Un volume in-8 de la *Bibliothèque Politique et Economique* : 16 fr, Payot, 106, boulevard Saint-Germain, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs, Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 7 fr. 60 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (7 juin 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à 9 fr. 50 le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à 9 fr. 50 le degré environ. Trois-six à 86°, 710 à 720 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 415 à 425 francs. Trois-six de marc à 86°, 690 à 700 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (8 juin). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 80 à 110 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 9 fr. 75 à 10 fr. le degré. Vins blancs, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, de 715 à 720 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 415 à 420 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 800 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Béziers (11 juin). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 à 10°, de 10 fr. à 10 fr. 25, et au-dessus, 10 fr. 75 le degré logés ; vins rosés, de 9 fr. 75 à 10 fr. 25 le degré logés. Picpoul, de 10 fr. » à 10 fr. 50. Trois-six de vin, 86°, » à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, 690 à 695 francs. Eau-de-vie de marc, de 415 à 418 francs.

Pézenas (5 juin). — Vins rouges 1925, logés, 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré ; Vins, rosés, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Picpoul, 10 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 715 fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, 480 francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 juin 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 98 à 118 francs ; de 11 à 12°, de 118 à 130 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (12 juin 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 82 à 118 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (12 juin). — Vins rouges de 8 à 10°, récolte 1925, 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré ; 10° et au-dessus, de 10 fr. 25 à 10 fr. 50 et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 182 fr. à 195 fr. 00 ; orges, 115 fr. à 120 fr., escourgeons, 108 fr. à 114 fr. ; maïs, 127 à 120 fr. ; seigle, 120 à 127 fr. ; sarrasin, 121 fr. à 122 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 116 fr. à 123 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 217 fr. 95. — Buenos-Ayres, 182 fr. 34. — Chicago, 175 fr. 95. — Sons, 56 fr. 00 à 76 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, de 80 à 85 fr. ; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 130 à 160 francs ; paille d'avoine, de 110 à 145 fr. paille de seigle, 130 à 160 fr. ; luzerne, 235 à 280 fr. ; foin, 210 à 245 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 136 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 144 fr. 75 (Marseille) ; palmistes 72 fr. 50 ; de coprah, » francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 710 à 720 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 275 fr. 50 à 280 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 13 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 15 fr. 50.

Crème de tartre 800 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11.15 à £ 11.19. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 280 à 295 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 134 à 160 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphote minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 00 à 28 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 46 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 110 fr.

Sulfate de cuivre, de 352 à 375 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 34 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 125 à 130 fr. — **Soufre trituré,** 110 à 115 fr. — **Chaux,** 33 %, 26 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Pêches Midi, de 400 à 1.000 fr. — Fraises de Carpentras, de 300 à 500 fr. — Cerises Midi, de 300 à 900 fr. — Abricots d'Espagne, de 600 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 25 à 40 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 200 à 280 fr. — Bananes Canada, 100 à 180 fr. — Ail, 300 à 500 fr. — Champignons, 450 à 1.600 fr. — Aubergines, 75 à 125 fr. — Epinards, 120 à 160 fr. — Pois verts du Midi, 180 à 270 fr. — Laitues 20 à 60 fr. — Choux-fleurs, de 150 à 450 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 150 à 400 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 200 à 350 fr. — Asperges, de 300 à 700 francs. — Poireaux, 450 à 550 francs les 100 bottes. — Oignons, 200 à 230 fr. — Pommes choix, de 300 à 600 fr. — Pommes communes, de 150 à 400 fr. — Artichauts, Breton de 60 à 150 francs. — Amandes vertes, de 400 à 700 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 au samedi 12 juin 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	12 »	16. 5	»	.... 6....	17 »	9 »	13 »	9
Lundi.....	19 »	11 »	15 »	5	.... 7....	18 »	» »	» »	»
Mardi.....	18 »	10 »	14 »	7	.... 8 ...	20 »	9 »	14. 5	9.2
Mercredi..	16 »	13 »	14. 5	2	.... 9....	23 »	10 »	17. 5	»
Jeudi.....	22 »	» »	» »	»	....10....	28 »	14 »	21 »	»
Vendredi..	18 »	10 »	14 »	5	....11....	» »	9 »	» »	»
Samedi....	15 »	10 »	12. 5	6	....12....	29 »	16 »	22. 5	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	22 »	10 »	16 »	»	.... 6....	20 »	10 »	15 »	»
Lundi.....	19 »	9 »	14 »	3	.... 7....	24 »	14 »	19 »	»
Mardi.....	20 »	12 »	16 »	2	.... 8....	24 »	13 »	18 5	»
Mercredi..	20 »	12 »	16 »	3.3	.... 9....	29 »	12 »	20. 5	»
Jeudi.....	» »	12 »	» »	4	....10....	26 »	14 »	20 »	»
Vendredi..	19 »	10 »	14. 5	2	....11....	» »	11 »	» »	»
Samedi....	14 »	12 »	13 »	5	....12....	24 »	16 »	20 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	22 »	14 »	18 »	4	.... 6....	19 »	» »	» »	»
Lundi.....	20 »	11 »	15. 5	»	.... 7....	20 »	13 »	21. 5	»
Mardi.....	18 »	13 »	15. 5	9 5	.... 8....	21 »	12 »	16. 5	»
Mercredi..	21 »	12 »	16. 5	»	.... 9....	24 »	10 »	17 »	»
Jeudi.....	27 »	13 »	20 »	8	.... 10....	» »	11 »	» »	11
Vendredi..	22 »	5 »	13. 5	1	....11....	» »	11 »	» »	»
Samedi....	23 »	15 »	19 »	»	....12....	25 »	14 »	19. 5	15
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	» »	14 »	» »	1	.... 6....	15 »	10 »	12. 5	10
Lundi.....	22 »	11 »	16. 5	»	.... 7....	18 »	11 »	14. 5	6
Mardi.....	24 »	15 »	19. 5	»	.... 8....	21 »	11 »	16 »	3
Mercredi..	26 »	12 »	19 »	4	.... 9....	15 »	13 »	19 »	13
Jeudi.....	» »	16 »	» »	»	....10....	20 »	10 »	15 »	4
Vendredi..	25 »	10 »	17. 5	»	....11....	» »	11 »	» »	8
Samedi....	24 »	15 »	19. 5	»	....12....	16 »	13 »	14. 5	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — 606. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.